

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для теста:

Пшеничная мука - 600 г
Вода (холодная) - 300 мл
Куриное яйцо - 1 шт.
Соль - 0,5 ч.л.
Растительное масло - 2 ст.л.

Для начинки:

Говядина - 500 г
Лук репчатый - 160 г
Вода холодная - 3 ст.л.
Соль - по вкусу
Чёрный молотый перец - по вкусу

Дополнительно:

Вода для отвариванияпельменей - сколько понадобится
Соль - по вкусу
Сливочное масло или сметана для подачи - по вкусу

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Люблю пельмени! Вы пробовали пельмени из говяжьего фарша? Если нет, то попробуйте, у них совсем другой вкус, нежели у пельменей со свиной или пельменей с начинкой из домашнего фарша, не хуже и не лучше, просто другой. Чтобы начинка была сочной, берите молодую говядину, перекручивайте мясо на мясорубке дважды и обязательно добавляйте в начинку холодную воду.

Ну а теперь давайте приступим к приготовлению говяжьих пельменей.

Итак, подготовьте: муку, яйцо, воду, соль, растительное масло, говядину, репчатый лук, молотый перец. Сначала нужно приготовить тесто для пельменей. Для этого в миску насыпьте муку, сделайте ямку, в которую засыпьте соль и вбейте яйцо.



Вливая растительное масло и холодную воду, замесите тесто. Дайте тесту постоять 15-20 минут, затем вымесите его. Оно станет гладким, как на фотографии.



Когда тесто будет готово, приступайте к начинке. Мякоть говядины без жил и жира нарежьте и перекрутите на мясорубке дважды.



Лук тоже перекрутите на мясорубке и добавьте к говяжьему фаршу с солью, перцем и ледяной водой.



Фарш перемешайте. Тесто разделите на две-три части для удобства, раскатайте каждую из них и вырежьте кружочки стаканом или любой круглой формой соответствующего размера. Лепка пельменей:

1. Берём один кружочек теста.
2. Выкладываем на него чайную ложку фарша.
3. Накрываем начинку половинкой теста.
4. Пальцами скрепляем края.
5. Соединяем концы пельменя.
6. Плотнo прижимаем концы друг к другу, чтобы пельмень держал форму.
7. Расправляем каёмку, чтобы пельмень получился красивым.



Таким образом лепим остальные пельмени. Всего получится 80-100 небольших пельменей.



Теперь пельмени из говядины нужно отварить в большом количестве подсоленной воды минут 7 после того, как они всплывут на поверхность. Пельмени из говядины, как и любые другие пельмени, можно заморозить впрок! Подавать пельмени можно с маслом, сметаной или как вам больше нравится.



Приятного вам аппетита!